Algida lancia il primo gelato di soia SWEDISH GLACE

0015-new-3d-swedish-lampone93-967203-1-d7faba2b

Algida per la prima volta nella storia del gelato, lancia un gelato a base di soia capace di soddisfare i consumatori più attenti.

La bontà della soia per un gelato senza glutine e con lo 0,01% di lattosio adatto per coloro che hanno difficoltà ad assimilare il lattosio o per chi vuole seguire una dieta vegetariana. E al tempo stesso perfetto per chi ama l’esperienza golosa e gratificante del gelato.

Ascoltare il proprio corpo, rispettarne i segnali, custodirne l’equilibrio concedendosi il lusso della tentazione. Perché il gelato è prima di tutto piacere, capriccio, appagamento.

Il gelato, un piacere irresistibile

Dolce, fresco, cremoso: il gelato è un piacere che unisce adulti e bambini regalando a ciascuno un momento di delizioso svago. Gustare un buon gelato, in una giornata d’estate o accoccolati sul proprio divano, è un’esperienza di golosa rigenerazione.

Ma non si tratta solo di uno sfizio: grazie alle proprietà della soia, SWEDISH GLACE è un alimento sano e nutriente che rappresenta un’ottima alternativa per una pausa di dolcezza. Un alimento energetico e gustoso ma non troppo calorico.

Questo gelato, insomma, sospende il tempo ordinario per concederci una pausa che coinvolge tutti i sensi: la sua cremosità e la sua freschezza dischiudono un’esperienza sensoriale che soffia via ogni pensiero, come il vento d’estate.

Nuove abitudini alimentari per nuovi stili di vita

Nell’ultimo ventennio è aumentata la percentuale di persone che soffrono di disturbi correlati con l’alimentazione, come allergie e intolleranze.

Molte ricerche dimostrano che, negli ultimi decenni, l’affermarsi di nuovi stili di vita ha trasformato le abitudini alimentari, determinando l’emergere di
nuovi bisogni e aumentando l’attitudine verso cibi più sani e sicuri.

L’alimentazione gioca un ruolo fondamentale per il mantenimento di uno stile di vita sano. Energia e forma fisica, prevenzione e longevità, benessere ed equilibrio: sono le parole chiave che orientano le abitudini alimentari di consumatori sempre più informati e attenti a soddisfare i bisogni espressi dal proprio corpo.

Nessun compromesso sul gusto

SWEDISH GLACE a base di soia mantiene tutto il gusto del gelato, assicurandoci un’esperienza pienamente appagante. Le qualità nutrizionali della soia si accompagnano a un gusto unico e gratificante. Un gelato soffice e cremoso capace di soddisfare il palato di tutte le persone che hanno a cuore il loro benessere.
La soia, in virtù dei suoi aspetti nutrizionali, è un alimento di grande qualità: è un legume ricco di proteine vegetali, contiene grassi “buoni”, un’elevata quantità di fibra, sali minerali e vitamine. Inoltre è naturalmente priva di colesterolo, di glutine, di lattosio.

La soia di SWEDISH GLACE è certificata da tre caratteristiche principali: è senza glutine, è decorticata, non è OGM. Per questo SWEDISH GLACE riesce a far convivere esigenze di gusto e attenzione alla salute per regalare un momento di piacere a tutti coloro che nel corso degli ultimi anni hanno maturato una maggiore consapevolezza riguardo agli alimenti ma non vogliono rinunciare al piacere della bontà.

SWEDISH GLACE rappresenta la soluzione perfetta per chi sceglie alimenti senza glutine o ha deciso di seguire un’alimentazione vegetariana. Con
lo 0,01% di lattosio, SWEDISH GLACE rappresenta un prodotto ideale per chi è intollerante al lattosio o ha scelto di evitare il lattosio perché ritiene di sentirsi meglio. Lo stesso vale per i vegetariani e i vegani che in questo tipo di alimentazione hanno trovato la propria formula dell’equilibrio.

Duttile e versatile come la soia, SWEDISH GLACE accontenta tutti, anche i più esigenti, conquistando anche chi è alla ricerca di sempre nuove soluzioni.

Vaniglia e lamponi: sono questi gli ingredienti scelti da SWEDISH GLACE per innovare la storia del gelato. L’aroma dolce e invitante della vaniglia, la nota aspra e fruttata dei lamponi: due gusti intensi e gratificanti combinati con la qualità delle nostre materie prime. La soia incontra il lampone e la vaniglia per offrire un’esperienza di gusto: perché il gelato è prima di tutto un intervallo di piacere fresco e

spensierato.